



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Castelnovello Monferrato Rosso Novello DOC

Grappoli sanissimi, raccolti in piccole cassette e la macerazione carbonica dell'uva intera prima della vinificazione donano a questo vino le caratteristiche di freschezza e di frutta fresca del tutto particolari.

**VINO:** Monferrato Rosso Novello DOC

**VITIGNO:** 60% Freisa, 40% Barbera.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Il Freisa proviene dalla zona di Castelnuovo Don Bosco, il Barbera da San Damiano d'Asti.

**VINIFICAZIONE:** L'uva perfettamente sana e matura, raccolta rigorosamente in cassette vien posta intera in macerazione carbonica per almeno 12 giorni a 28°C. Segue pressatura soffice e fermentazione a 18°C.

**AFFINAMENTO:** Non previsto.

**COLORE:** Rosso rubino con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Floreale ma soprattutto fruttato con intense sensazioni di frutta rossa fresca.

**SAPORE:** È un vino poco tannico, di bassa gradazione alcolica, molto morbido fresco e leggero.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** Entro la primavera successiva.

**ABBINAMENTI:** Si accosta bene con castagne, grigliate di carne, salumi cotti o zuppe molto ricche come ad esempio la tipica "bagna caoda" piemontese.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** Appena stappato in calici di media dimensione ad una temperatura di 16-18°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)